

STELLENANGEBOT

Nicht irgendeine Küche, sondern ein Ort, an dem jede Mahlzeit zählt.

Im **Café Augenblicke** geht es um weit mehr als gutes Essen. Als Sozial- und Kulturtreff im Hamburger Schanzenviertel begleiten wir Menschen, die von Armut betroffen, wohnungslos oder einsam sind. Viele unserer Gäste leben mit psychischen Erkrankungen oder Suchterkrankungen. Bei uns finden sie eine warme Mahlzeit, praktische Unterstützung und vor allem Gemeinschaft. Rund 50 ehrenamtliche Mitarbeitende gestalten diesen besonderen Ort mit.

Damit das jeden Tag gelingt, suchen wir eine erfahrene Persönlichkeit, die Verantwortung übernimmt und unsere Küche gemeinsam mit einem Kollegen leitet.

Küchenleitung (m/w/d) im Jobsharing

10,5 Std./Woche | Mittwoch bis Freitag | 12:00–15:30 Uhr | ab sofort

Zunächst befristet – mit Perspektive auf Entfristung und Aufstockung auf bis zu 33 Std./Woche.

Dein Verantwortungsbereich – hier machst du den Unterschied:

- **Verantwortung übernehmen:** Gemeinsam mit unserem bestehenden Koch leitest und organisierst du den Küchenalltag.
- **Frisch kochen:** Du bereitest täglich rund 100 abwechslungsreiche Mahlzeiten inklusive vegetarischer Alternative zu.
- **Küche koordinieren:** Du planst Arbeitsabläufe und sorgst für einen reibungslosen Küchenbetrieb.
- **Ehrenamt begleiten:** Du leitest unsere ehrenamtlichen Mitarbeitenden an und stärkst sie in ihrer Aufgabe.
- **Nachhaltig wirtschaften:** Du planst Einkäufe und verarbeitest Lebensmittelspenden kreativ und ressourcenschonend.
- **Qualität sichern:** Du gewährleistest Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards.
- **Gastfreundschaft leben:** Du richtest Mahlzeiten ansprechend an und begegnest unseren Gästen mit Respekt und Wertschätzung.
- **Organisation im Blick behalten:** Du verantwortest Lager, Ordnung und Sauberkeit der Küche.

Das zeichnet dich aus:

- **Fachliche Kompetenz:** Ausbildung als Koch/Köchin, Hauswirtschafter*in oder eine vergleichbare Qualifikation.
- **Leitungserfahrung:** Du übernimmst gerne Verantwortung und bringst idealerweise Erfahrung in der Organisation oder Führung mit.
- **Selbstständigkeit:** Du arbeitest strukturiert, zuverlässig und eigenverantwortlich.
- **Teamgeist:** Du hast Freude daran, Menschen anzuleiten, zu motivieren und gemeinsam Lösungen zu finden.
- **Empathie:** Du begegnest Menschen offen, wertschätzend und professionell.
- **Werteorientierung:** Du kannst dich mit dem christlich-diakonischen Auftrag unserer Einrichtung identifizieren.

Das erwartet dich:

- **Faire Vergütung:** AVR.DD, betriebliche Altersvorsorge und Deutschlandticket-Zuschuss.
- **Planbare Arbeitszeiten:** Geregelt von Mittwoch bis Freitag.
- **Zeit zur Erholung:** 31 Urlaubstage (5-Tage-Woche) sowie Heiligabend und Silvester frei.
- **Starkes Team:** Wertschätzung, Supervision und ein respektvolles Miteinander.
- **Weiterentwicklung:** Fort- und Weiterbildungen für deine fachliche und persönliche Entwicklung.
- **Besonderer Arbeitsplatz:** Mitten im Hamburger Schanzenviertel – urban, lebendig und gut erreichbar.
- **Langfristige Perspektive:** Strukturierte Einarbeitung sowie die Möglichkeit auf Entfristung und Aufstockung.

Du willst mehr über uns erfahren?

Dann besuche uns auf unserer [Homepage](#), [Facebook](#), [Instagram](#) oder schau Dir unseren [Imagefilm](#) an.

Lust, mit uns einen Ort zu gestalten, an dem jede Mahlzeit mehr bedeutet?

Dann bewirb Dich mit dem Betreff **Bewerbung_03/2026** per E-Mail an personal@jesuscenter.de.

Hast Du noch Fragen?

Melde Dich bei Barbara Haarmann, Vorstand, Tel. 040 – 40 18 77 46.

Datenschutz zählt:

Deine Bewerbung wird nach Ende des Bewerbungsverfahrens und spätestens nach sechs Monaten gelöscht.

JesusCenter e. V., Schulterblatt 63, 20357 Hamburg